

Thanh Hóa: Đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm trong kỳ nghỉ lễ

19:52 01/09/2024

Tại Thanh Hoá, thời điểm này, lượng khách du lịch đến với các khu, điểm du lịch tăng đột biến. Để xây dựng hình ảnh du lịch an toàn, thân thiện, công tác đảm bảo vệ sinh ATTP được các ngành chức năng cũng như các doanh nghiệp, cơ sở cung cấp dịch vụ du lịch quan tâm, chú trọng.



Kỹ thuật viên Chi cục Vệ sinh ATTP kiểm tra giám sát điều kiện bảo đảm ATTP tại Nhà hàng Tuấn Năm, phường Quảng Cư, TP Sầm Sơn

Theo đại diện Văn phòng Điều phối về Vệ sinh ATTP tỉnh Thanh Hóa cho biết: Trong đợt ra quân kiểm tra công tác đảm bảo an toàn thực phẩm dịp 2/9 gần với Tết Trung thu, tỉnh đã tổ chức nhiều đoàn kiểm tra liên ngành tăng cường kiểm tra các cơ sở kinh doanh ăn uống, thực phẩm trên địa bàn tỉnh để kịp thời phát hiện, ngăn chặn, xử lý các trường hợp vi phạm về thực phẩm, hạn chế các vụ ngộ độc thực phẩm và các bệnh truyền qua thực phẩm, góp phần chăm sóc,

bảo vệ sức khỏe người dân.

Trong đó, tập trung kiểm tra các điều kiện an toàn thực phẩm, trang thiết bị, dụng cụ sản xuất, chế biến... Đồng thời, lấy mẫu kiểm nghiệm các chỉ tiêu an toàn thực phẩm khi cần thiết.

Qua kiểm tra, cơ bản các chủ cơ sở đều chấp hành tốt quy định về lưu mẫu thức ăn, có nguồn gốc xuất xứ thực phẩm, có giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện ATTP, hợp đồng và Giấy khám sức khỏe định kỳ của nhân viên phục vụ... đảm bảo các tiêu chí quy định.

Để có một kỳ nghỉ lễ an toàn, vui tươi, ý nghĩa, ngoài sự vào cuộc tích cực của cơ quan chức năng trong quản lý, kiểm tra, giám sát; xử lý nghiêm các trường hợp vi phạm ATTP; đòi hỏi công tác đảm bảo ATTP cần được các chủ cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống nâng cao ý thức, trách nhiệm và người tiêu dùng cần trở nên thông thái, lựa chọn mua hàng hóa có nhãn mác rõ ràng; nơi bày bán thực phẩm đảm bảo điều kiện vệ sinh, kiểm tra kỹ ngày sản xuất và hạn sử dụng. Đối với dịch vụ ăn uống lựa chọn những cửa hàng có địa điểm kinh doanh cố định, đủ điều kiện vệ sinh ATTP...

An Nhiên